

EVERCLAR BEER

Clarificante - Estabilizante



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DA EVERCLAR BEER:

EVERCLAR BEER é uma Sílica XEROGEL em pó especialmente produzido para estabilização da cerveja. EVERCLAR BEER combina bom desempenho de estabilização, com excelente filtração e mínima formação de pó. EVERCLAR BEER remove seletivamente proteínas formadoras de turbidez na cerveja sem prejudicar o sabor, espuma ou taxa de filtração.

BENEFÍCIOS DA EVERCLAR BEER:

- Produto de grau alimentício;
- Prolonga a estabilidade não biológica da cerveja, através da remoção de proteínas formadoras de turbidez;
- Não afeta os componentes ativos que formam a espuma da cerveja;
- É insolúvel na cerveja;
- Aceita por todas as tradições cervejeiras;
- Não forma poeira;
- Produto não perigoso e ambientalmente amigável;
- Bom custo benefício.

MODO DE USO E DOSAGENS DA EVERCLAR BEER:

- Cervejas com até 65% de malte, costuma-se utilizar 40-50 g/hL de EVERCLAR BEER (10-12#/100USbbl).
- Cervejas com mais de 65% de malte, podem precisar de até 80 g/hL (20#/100USbbl).

A análise da cerveja informará a melhor dosagem a ser utilizada.

- EVERCLAR BEER é melhor preparado como uma solução a 10% em água refrigerada e desaerada.
- O tempo de contato deve ser de no mínimo 20 minutos.
- A temperatura de filtração deve ser de no máximo 0° C.

ARMAZENAMENTO E MANIPULAÇÃO DA EVERCLAR BEER:

- Armazenar em sacos fechados, em local seco e com temperaturas entre 1°C e 35°C.
- Trata-se de um produto amorfo (sem cristais de Sílica).
- Favor consultar a ficha de segurança do produto, disponível mediante solicitação.
- Os estabilizantes EVERCLAR BEER são produzidos com tecnologia de última geração, para atender a todos os requisitos regulamentares para Sílica de grau alimentício.

PROPRIEDADES TÍPICAS DA EVERCLAR BEER:

<i>Ensaio</i>	<i>Especificação</i>	<i>Metodologia</i>
Pureza, SiO ₂ (%), padrãoFCC	94,0 % (min.)	RC-MA-066-L
pH (Solução a 5 %)	6,0 – 8,0	RC-MA-004-L
Umidade 160°C (%)	5,0 % (máx)	RC-MA-016-L